

DOMÁCE BAGETY

Suroviny
7 g droždie sušené, 2 šálky teplej vody, 4 šálky múky hladkej, 1 čajová lyžička soli, 1/2 čaj.lyžičky kryštálového cukru, 1/4 dcl oleja olivového a 1 vajce na potretie
Zo surovín spracujeme vláčne cesto a necháme ho 30-40 kysnúť,premiešame a necháme ešte 10 min nakysnúť. Na vále si cesto rozdelíme na rovnaké časti, vytvarujeme bagety, ktoré necháme ešte 10 min odpočívať, narežeme na 3 miestach, potrieme vajíčkom a upečieme do zlatova cca 250st-18-20 min



KREHKÉ PEČIVO
Suroviny na 16 kusov
500 g hladkej múky T650
250 ml mlieka
60 g tuku (stolový margarín alebo pekárenský tuk)
42 g čerstvého droždia
1 ČL cukru
1ČL soli

Všetky suroviny spolu spracujte na hladké cesto. Cesto je pružné a dobre sa s ním pracuje. Vymiesené je, ak sa odlepuje od podkladu. Netreba robiť kvások zvlášť, stačí iba pred spracovávaním droždie namrviť a tuk rozkrájať alebo nastrúhať. Hotové cesto vytvarujte na guľatý bochník a nechajte vykysnúť. Vykysnutý bochník rozrežte na štyri rovnaké časti, sformujte do guliek a vyvaľkajte na štyri placky hrubé približne 4 mm. Každú placku rozrežte na štvrtky a trojuholníkové výrezky tvarujte od širšej časti po špičky do tvaru rožkov alebo uzlíkov. Hotové rožky ukladajte na pomastený plech a nechajte vykysnúť, kým nezdvojnásobia svoj objem. Pripravené pečivo vložte do rúry a pri 180 stupňoch upečte dozlatista.

Tip: Pri takomto type pečiva netreba nechať rúru predhrievať. Práve pomalé nabiehanie teploty zaistí správne dokysnutie pečiva a jeho celkové prepečenie od chrumkavého povrchu po mäkučkú striedku.